



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ BRÜKSELLAHANALI SARMA

- 100 gr bonfile
- 2 adet brüksel lahanası
- 100 gr dil peyniri
- 4 adet mantar
- 2 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı margarin
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ

Krep için çırpma kabınızın içine 3 adet yumurtayı kırın ve tuz ekleyin. Köpürene kadar çırpın.sütü ekleyin.azar azar unu ekleyin ve boza kıvamına gelene kadar çırpın. Tavanızı ocağınızın üzerine alın ve ocağın altını yakın. Tavanız kızmaya başladığında 3 yemek kaşığı margarinden bir miktarını tavanıza alın.yağınız kızdığında krep hamurunda 1 kepçe kadarını tavanızın ortasına dökün. Tavanızı sağa ve sola doğru kaydırın ve krep hamurunun tüm tavayı kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın.ayrı bir tavada 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile ince şeritler halinde doğranmış bonfilenizi kavurun. İçine ince doğranmış mantar ve brüksel lahananızı ekleyin.tuz ekleyin.kreplerinizin içine iç malzemeden koyun.dilediğiniz şekli verin.fırın tepsisine yerleştirdiğiniz kreplerin üzerine didiklenmiş dil peynirlerini yerleştirin ve 200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında peynirleriniz kızarana kadar pişirin.

